

## ЗАДАНИЕ ДЛЯ ПРОХОЖДЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ по программе «Сыродел-мастер»

I. При прохождении практики на действующем производстве желательно подготовить и привезти с собой данные по своему предприятию по следующим темам:

№ п/п	Наименование темы	Пояснение
1.	Особенности молока-сырья в зоне конкретного предприятия	Порода скота, рационы кормления, здоровье животных, стадии лактации в зоне сбора молока-сырья, идущего на выработку сыра.
2.	Контроль качества молока при приёмке	2.1. Провести выборку физико-химических свойств молока - сырья по показателям: кислотность, массовая доля жира, массовая доля белка, плотность, СОМО, точка замерзания (в случае определения). Рассчитать средние значения показателей и их колебания в зависимости от сезона года (по возможности). Допускается иметь значения показателей только за последние три месяца. 2.2. Микробиологические показатели сыропригодности молока: общая бактериальная обсемененность (по КМАФАнМ или редуктазной пробе), количество соматических клеток, сычужная проба, количество спор лактатсбраживающих маслянокислых микроорганизмов
3.	Мониторинг технического и технологического состояния предприятия. Анализ выпускаемого ассортимента сыров	3.1. Составить и начертить аппаратурно-технологическую схему производства сыра на вашем предприятии (условно, словесно). 3.2. Из технологического журнала производства сыра выписать показатели выработки сыра (от 3 до 5 выработок каждого вида полутвердого сыра) 3.3. Для этих сыров из технологических, лабораторных журналов выписать результаты физико-химических (соль, рН, влага, жир), анализов сыра после пресса и кондиционной зрелости и результаты органолептической экспертизы зрелых сыров. 3.4. В случае представления образцов возможно проведение экспертной органолептической оценки сыров, в т.ч. с пороками

II. В случае организации нового производства, желательно иметь данные о качестве молока в Вашем регионе.

Руководитель курса «Сыродел-мастер»,  
зав. отделом сыроделия, канд.техн. наук

В.А. Мордвинова